

Un cépage, 1000 vins

Avec **ALIGRO**  
Fraîcheur. Qualité. Inspiration.

# Le sauvignon, ce charmeur exubérant au teint frais

Le cépage issu de Loire ne cesse de plaire au monde entier – jusqu'en Nouvelle-Zélande! – qui le cultive toujours plus. Mais qu'est-ce qui le rend aussi séduisant?

David Mognier Textes  
Florian Cella Photos

C'est un cépage exubérant qui a quitté ce val de Loire où il est né pour conquérir le monde. Le sauvignon blanc est devenu le raisin le plus planté en Nouvelle-Zélande, et il conquiert sans cesse de nouveaux vignobles, dans le Nouveau-Monde mais aussi en Europe, de Bordeaux à l'Autriche. Derrière l'airén (le blanc espagnol qui décline) et le chardonnay, le sauvignon est sur la troisième marche du podium des variétés blanches en termes de surface.

«Il y a plusieurs raisons à cela, explique l'œnoparfumeur Richard Pfister. La première est ses arômes particuliers, qui le rendent reconnaissable pour les consommateurs.» Chacun distingue facilement le pamplemousse, le bourgeon de cassis, voire le buis ou le genêt. «Les gens se tournent à nouveau vers des vins de fraîcheur, peut-être à cause du changement climatique. En Nouvelle-Zélande, par exemple, on récolte très tôt, pour obtenir de l'acidité et du fruit. Avec parfois ces arômes de pipi de chat qui lui donnent mauvaise réputation.»

En Suisse, seuls 193 ha en sont plantés. Depuis Genève, le premier canton à avoir découvert ses vertus, il a lentement essaimé. Outre-Versoix, on aime sa complexité, comme aux Hutins, à Dardagny, où les parents en plantèrent en pionniers au début des années 1980. Aujourd'hui, Emilienne Hutin le propose avec ou sans barrique, le premier explosant au nez d'arômes de cassis avant une bouche d'agrumes. Le second partant plutôt sur des fruits exotiques, passion, litchi...

## Pionnier vaudois

C'est chez eux que **Louis-Philippe Bovard**, à Cully, trouva ses premiers clones qu'il surgreffa sur des plants d'une vigne d'Épesses qui - il le découvrit plus tard - lui convenait parfaitement, avec un sol de graves semblable à son ter-



Emilienne Hutin le cultive à Dardagny (GE)...



... tout comme Louis-Philippe Bovard à Cully.

## Carte d'identité

Première mention au **XVI<sup>e</sup> siècle** en Loire (sous le nom de «fiers»), et à Bordeaux au XVIII<sup>e</sup>. Son ADN montre qu'il est fils du savagnin jurassien (alias heida ou païen), frère du chenin blanc et père du cabernet sauvignon par croisement naturel avec le cabernet franc.



La grappe, petite, compacte, avec de petits grains, est sensible au millerandage (avortement partiel du raisin) et à l'oïdium, moins au mildiou. Il est très vigoureux et doit donc être maîtrisé. Il mûrit une vingtaine de jours après le chasselas.

DMOG

roir de Loire. «Je voulais vraiment faire un vin de gastronomie pour Fredy Girardet à la fin des années 1980. Je suis allé de nombreuses fois chez le maître du genre, Didier Dagueneau, sur Pouilly-Fumé.» Pour lui, la sélection des clones est hyperimportante. Et la vigne ne doit pas être ensoleillée, au risque de brûler les thioles qui portent les arômes du sauvignon. D'où la nécessité de vendanger pile au bon moment. «La fenêtre n'est pas grande, quelques jours seulement, après le potentiel thiole décroît.»

Trente ans plus tard, son Buxus, à faible rendement, vinifié sans malolactique et élevé dix mois en barriques, a conquis jusqu'à Robert Parker qui a mis 93 points à son millésime 2019. Le nez est sur le cassis, la groseille verte, la mangue, avant une

bouche intense, suave, riche et complexe. L'icône cultive 1 ha de sauvignon et a créé un petit frère, le Ribex, provenant de plusieurs parcelles. Là aussi, une seule fermentation, un élevage en barriques anciennes donnent un vin expressif et complexe, davantage tiré vers le pamplemousse et l'exotisme. Il en fait même un moussoux, Hip&Hop.

On retrouve cette même rigueur chez **Irene Grünenfelder**, à Jenins (GR), reine du pinot, mais aussi du sauvignon dont on s'arache les bouteilles, aux arômes de groseille à maquereau, de sureau, d'agrumes et d'herbes aromatiques avant une bouche crémeuse et ronde qui ne demande qu'à se complexifier avec quelques années (mais pas trop). Dans le canton, beaucoup de vigneronnes en ont planté quelques

milliers de mètres carrés, comme les Massy ou Patrick Fonjallaz, les deux à Épesses, **Alain Emery**, à Aigle. D'autres utilisent ses arômes pour un assemblage, comme la Cave des viticulteurs de Bonvillars.

À la Cave de la Côte, l'œnologue Rodrigo Banton vinifie six parcelles de coopérateurs, pour en tirer trois vins, l'Expression, l'Emblem et une cuvée Ravet. «C'est un cépage à l'opposé du chasselas. Il faut absolument garder les arômes primaires et de fermentation. On doit absolument le protéger de l'oxygène. Ici, je cherche la complexité. L'avantage d'avoir plusieurs parcelles, c'est que je peux les vinifier séparément, pour ce que chacune peut apporter, parfois avec malo, parfois sous azote, parfois avec de la barrique.» Pour le plus Vaudois des Chiliens, le sauvignon a l'avantage d'amener différents types d'aromatiques. On peut aussi accentuer le côté fruité par une courte macération pelliculaire avant le pressurage, pour que le jus puisse tirer le maximum d'arômes de la pellicule du grain légèrement foulé.

Les **Paccot**, à Féchy, l'ont planté pour faire plaisir à Philippe Rochat. «Mais c'est un magnifique cépage qui va bien chez nous», confirme le père Raymond. Sa fille Laura cherche à obtenir de la maturité de ses 3000 m<sup>2</sup>, pour un sauvignon marqué terroir, avec le côté cassis, fruits exotiques. Des raisins mûrs, pas de malolactique, une partie en barrique. «Mais les consommateurs préfèrent le style exubérant et frais.»

À Givrins, **Philippe Bovet** en avant planté 2000 m<sup>2</sup> parmi ses 17 cépages. «Ce n'est pas un cépage des plus simples à la vendange et en cave. Si on cherche de la maturité, il faut des régions comme ici où le pH de la terre est bas.» Lui limite les rendements à 500-600 g/m<sup>2</sup>, veut aussi de la complexité, du fruit de la passion, du litchi. On y ajoutera des épices, du cassis et même une touche de vanille.

## Le coup de fourchette

### Un petit bout d'Isenau a germé aux Chaux

On entend presque chanter les grillons, sur les hauts de Gryon. Le plus ormonan des Camarguais accueille depuis le début de la saison ses hôtes au restaurant des Chaux. Après un bref passage à la Potinière aux Diablerets, Daniel Tougne a retrouvé les sommets, à deux pas de la télécabine de Barboleuse. «Gipsy» s'est surtout fait connaître à Isenau. Il a quitté le domaine skiable fermé en 2017, mais n'a pas perdu son envie de faire plaisir. Aux Chaux, on retrouve tout son sens du partage dans ses assiettes.

Dans l'étable qui lui sert de nouvel écrin, il y en a pour tous les goûts et tous les budgets: on y retrouve un self-service pour les skieurs pressés, les inévitables

burgers de Gipsy et un restaurant à la cuisine plus travaillée. «On est totalement dans la continuité d'Isenau», indique le patron.

Les bons plats au fromage de l'ancienne gérante, Fabienne Buchs, ont fait place à une carte davantage tournée vers les viandes. On passe rapidement sur l'accueil pas franchement chaleureux du serveur; un désagrément vite oublié face à la vue à 360° qu'offre la terrasse.

Accompagnées d'une tomme vaudoise fondante ou d'une tranche de foie gras maison, les salades en entrée (14 fr. et 18 fr.) annoncent la couleur: les portions sont copieuses. La souris d'agneau (38 fr.) qui suit l'est encore plus et il faut avoir une



Daniel Tougne et son inimitable accent chantant, heureux comme un grillon sur la montagne. JEAN-PAUL GUINARD

bonne matinée de ski dans les jambes pour en venir à bout. Accompagnée de frites maison et d'une jardinière de légumes, cette belle pièce confite est un régal. Le goût très prononcé de l'ail se marie à merveille avec le moelleux de la viande et la douceur de la réduction dans laquelle elle est servie. On se délecte aussi de ce faux-filet de bœuf et sa sauce au poivre (38fr.) qui fond en bouche avec un gratin dauphinois très réussi.

La carte des desserts est limitée mais évolue, avec chaque jour «sa tarte» maison. Lors de notre venue, c'est une succulente tarte à la myrtille qui nous est proposée, garnie de crème vanille et de confiture de fraises (7 fr.).

## L'adresse

**Restaurant Chez Gipsy**  
Route des Chaux 39  
1882 Gryon  
Tél.: 024 498 11 87  
Ouvert tous les jours de 8 h 30 à 16 h 45 en saison.



Bonne cuisine de brasserie.



Entre 70 et 100 fr. par personne, boissons incluses.



Une cinquantaine de crus du Chablais et d'ailleurs.

[www.24heures.ch/gastronomie](http://www.24heures.ch/gastronomie)